

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 11. Reis-Soufflet auf herrschaftliche Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

oben gemeldet wurde. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege 6 Loth Schmalz oder Butter in eine Pfanne, backe aus diesem Teig 4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön, richte sie auf die Schüssel, schneide sie ungefähr in 60 kleine Stückchen, und gieb die Sauce recht warm darüber.

N^o 10. Auflauf vom Reis.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, lese und wasche ihn sauber, blanchire denselben im kalten Wasser, d. h. laß denselben einige Walle aufsieden, schütte ihn hernach in einem Seiher oder Haarsieb, und gieb ein kaltes Wasser darauf, damit der Reis schön weiß bleibe.

Wenn das Wasser ganz abgelaufen ist, so lege den Reis in ein Kastrol oder einen Tiegel, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter und einer Zitronenschale, auch einem kleinen Stückchen Zimmt. Dann gieß 1 Maß gute Milch darauf, setze die ganze Masse auf eine Gluth, und laß sie ganz dick kochen, so daß, wenn du mit dem Finger darein greifst, nichts an demselben hängen bleibe. Lege sie hernach in eine Schüssel und laß sie kalt werden; dann gieb $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker dazu, schlage 6 Eier und von 4 den Dotter ganz langsam hinein, d. h. nach einander, damit die ganze Masse recht faumig werde. Man kann auch eine Pomeranze auf Zucker abreiben, und unter die Mehlspeise geben. Hernach bestreiche eine Form, wie du sie hast, mit 2 Loth frischer Butter, und bestreue sie mit Semmelmehl, damit die Mehlspeise, wenn sie gebacken ist, gut herausgehe; bringe die Masse in die Form, schieb sie im Backofen, welcher aber nicht gar zu heiß ist, und laß sie eine gute Stunde langsam backen, damit die Mehlspeise sich in die Höhe ziehen kann. Ist es Zeit zum Anrichten, so stürze die Mehlspeise auf die Schüssel, auf welcher du selbe haben willst, stäube ein wenig fein gesiebten Zucker darauf, und gieb sie zur Tafel.

N^o 11. Reis-Soufflet auf herrschaftliche Art.

Zu dieser Mehlspeise braucht man nur $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, welcher eben so blanchirt und gelesen wird, wie bei dem ersten gesagt worden ist. Wenn dieser Reis wohl blanchirt, und wieder mit kaltem Wasser abgeschwemmet ist, so lege ihn in

ein Kastrol oder in einen Tiegel nebst 6 Loth Butter, ein wenig Zimmet auch $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und eine Zitronenschale, und gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch darauf; setze ihn auf eine Gluth, und laß ihn ebenfalls so dick kochen, wie bei der erstern Reismehlspeise gesagt worden ist. Nimm ihn dann aus dem Kastrol, und lege ihn in eine Schüssel, laß ihn kalt werden, schlage von 14 Eiern das Weiße zu einem Schnee, welcher aber sehr steif sein muß; rühre den Schnee unter den Reis, mache aber beides mit dem Kochlöffel wohl unter einander, damit es nicht knötig werde; verkoste es, ob nicht etwa noch etwas Zucker fehle; dann richte es auf eine porzellanene Schale, streue 2 starke Hände voll Salz auf ein Backblech, setze die Schale darauf, und gieb es $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in einem nicht gar zu heißen Backofen. Aber es ist wohl zu beobachten, daß, ehe die Mehlspeise in den Ofen kömmt, man etwa 3 Loth gestoßenen Zucker darauf streue, und die Speise schön gelb backen lasse.

N^o 12. Pastete mit Buttermehl statt Mehlspeise.

Gieb zu 1 Pfund feines Mehl auf den Backtisch $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, 2 ganze Eier und ein wenig Salz. Um den Teig recht gut zu machen, nimm $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm, mache den Teig damit an, nicht zu dick und auch nicht zu dünn, wie schon bei den Pasteten ist gesagt worden, und arbeite ihn wohl. Dann wasche in Wasser $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, treib den Teig aus, und gieb die Butter in die Mitte; schlage allzeit 2 Blätter zusammen, und bearbeite ihn so auf diese Art, dreimal, dann ist er fertig.

Willst du nun eine Pastete davon machen, so schneide 2 Theile daraus, treib sie beide in der Ründe aus, nimm 2 Bogen Papier, wickle sie rund zusammen, lege sie in die Mitte von einem Blatt, (man kann auch statt des Papiers eine Serviette nehmen, doch muß man Acht haben, daß die Spitzen davon in die Höhe kommen, um es herausziehen zu können), bestreiche es ringsum mit 2 zerklopften Eiern, lege das ganze Blatt darauf, und drücke es neben dem Papier zusammen schön rund, daß es die Form von einer Pastete bekomme. Mache das Messer ein wenig warm und schneide sie gleich rund, mit dem Messer krihle etwas Zierrathen oben darauf, schiebe sie in einen Ofen, welcher nicht zu heiß ist, und backe sie schön; dann